

# MIT APRIKOSEN RAGOUT & FENCHEL GEFÜLLTE KARTOFFEL DAZU SALSICCA



**Zutaten:**  
für 2 Personen

- 2 große Kartoffeln
- 3-4 Salsicca
- 200 g Aprikosen
- 1 Schalotte
- 1 großer Fenchel
- Mirin ( optional halbtrockener Sherry)
- 200 ml Wasser
- 4 TI Gemüsebrühe
- 2 Eßl Mandelblätter
- 1 TI Fenchelsamen
- 1 Msp. Zimt
- Butterflocken
- etwas Öl
- Salz & Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Kartoffeln im Topf mit einem Dampfeinsatz gar kochen. Dafür etwas Salz in das Wasser geben und konstant bei mittlerer Hitze dämpfen – das dauert ca. 40 Minuten.

Eine Schalotte putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Aprikosen waschen und in gleichgroße Schnitze schneiden. Die Hälfte der Schalotte in einem Topf mit Öl anschwitzen und die Aprikosen dazugeben. Kurz andämpfen und mit etwas Wasser ablöschen. Die Hitze reduzieren, die Gemüsebrühe und den Zimt hinzugeben und das Ragout bei geringer Hitze leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer etwas abschmecken und ziehen lassen.

Die Mandelblättchen mit dem Fenchelsamen in einer Pfanne leicht anrösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Den Fenchel waschen und klein schneiden. In der Pfanne mit etwas Öl die zweite Hälfte der Schalotte anschwitzen und den Fenchel dazu geben. Alles glasig dünsten und mit Mirin ablöschen. Die Hitze reduzieren und den Fenchel kurz durchziehen lassen.

Zum Schluss die Salsicca in Scheiben schneiden und in der Pfanne rundherum anbraten.

Die Kartoffeln aus dem Dampftopf nehmen und in der Mitte einschneiden. Die Butterflockchen in die Kartoffel geben und mit einer Prise Salz würzen. Das Aprikosenragout auf die Kartoffel geben, den Fenchel darüber verteilen, die Mandelblättchen drüber streuen und zum Schluss die Salsiccascheiben anlegen. Mit etwas Fenchelgrün on top die Kartoffel dekorieren.